



Błonnik bambusowy BFR30 do żywności

Skład	Włókno z bambusa 100%, nie modyfikowane genetycznie (non-GMO).		
Własności organoleptyczne	Barwa	biała do jasno-kremowej	
	Smak i zapach	neutralne	
	Postać	syпки proszek, dopuszcza się niewielkie zbrylenia, łatwo rozsypujące się	
Analiza fizyczna i chemiczna	Błonnik spożywczy wp. na suchą masę	%	min 98
	Długość włókien > 32 µm	%	max 15
	Wilgotność	%	max 8
	Popiół	%	max 0,3
	Gluten	%	nieobecny
	pH 10% roztworu		5,0 - 8,5
Metale ciężkie	Ołów (Pb)	ppm	max 2
	Arsen (As)	ppm	max 1
	Kadm (Cd)	ppm	max 1
	Rtęć (Hg)	ppm	max 1
Mikrobiologia	Ogólna liczba drobnoustrojów	(/1g)	max 1000
	Drożdże i Pleśnie	(/1g)	max 100
	E.Coli	(/25g)	nieobecne
	Salmonella	(/25g)	nieobecne
Wartości odżywcze w 100g produktu	<ul style="list-style-type: none">• wartość energetyczna 770 kJ / 192 kcal• błonnik 98g• sód < 0,08g• białko 0g• węglowodany ogółem 0,1g w tym cukry <0,1g• tłuszcz ogółem 0g, w tym nasycone 0g		
Pochodzenie	Unia Europejska.		
Okres przydatności	2 lata od daty produkcji.		
Zastosowanie	Przemysł spożywczy w dozie zgodnie z dobrą praktyką produkcyjną (GMP).		
Informacje dla alergików	Produkt NIE zawiera alergenów wymienionych w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.X.2011 r. wraz z późniejszymi zmianami.		
Informacje o Alergenach	W zakładzie AGREMA składowane są produkty zawierające: <u>SOJE, POCHODNE MLEKA, GLUTEN.</u>		
Deklaracje	<ul style="list-style-type: none">• Produkt spełnia aktualne wymagania określone w Polskich i Wspólnotowych przepisach Prawa Żywnościowego.• Nie zawiera GMO.• Nie jest utrwalany promieniowaniem jonizującym.		

Opracował:	Grzegorz Zjawin	Podpis:	
Zatwierdził:	Mariusz Henzel	Podpis:	

Błonnik bambusowy BFR30 do żywności

- Pozostałość pestycydów zgodna z Rozporządzeniem (WE) 396/2005 w sprawie najniższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego wraz z późniejszymi zmianami.
- Dane w niniejszej specyfikacji nie zastępują badań wykonanych przez odbiorcę.

Opakowania

Worki papierowe a'15 kg, przeznaczone do żywności i zgodne z Rozp. (WE) nr 1935/2004r. oraz Rozp. (WE) nr 10/2011 r. Paleta zbiorcza 30 worków razem 450 kg.


Magazynowanie

Pomieszczenia magazynowe suche, czyste i wentylowane, przystosowane do przechowywania surowców i środków spożywczych.

Transport

Przestrzeń ładunkowa kryta, czysta, bez obcych zapachów i oznak bytowania szkodników.

KONIEC DOKUMENTU

Opracował:	Grzegorz Zjawin	Podpis:	
Zatwierdził:	Mariusz Henzel	Podpis:	